

Pranzo di Natale 2019

Stuzzichino di benvenuto
Cialda di panissa frita con salmone marinato
rapa rossa e germogli

* * *

Tiepido di calamaro e gamberi di S. Margherita
in profumo di mare

Tentacolo di piovra in doppia cottura

* * *

Raviolo di vitello di latte ai profumi di bosco
crema di formaggio fresco di porcino, crema di tartufo bianco

* * *

Sorbetto limone, zenzero, basilico

* * *

Agnello cotto a bassa temperatura
con cannolo di patate e porcini

Guancia tenera di vitello
alla crema di tartufo bianco con polenta taragna

* * *

Soufflé di cioccolato caldo con querelle di gelato
allo zabaione e polvere di lamponi disidratati
Panettone in salsa show

*vini selezione Zeffirino, Moscato,
caffè, acqua minerale
€ 80,00 p.p.*